Die Welt der Frau

Beilage zum „Posener Tageblatt"

Nr. 18. Posen, den 2. September 1928

Wer dir berichtet fremden Fehl,
Dem sollst du drum nicht traun,
Er möchte so mit deinem Hehl
Den Nachbarn auch erbaun.

Rückert.

Der Beruf der Hausfrau.

Von Alice Winter.

Die Frauenemanzipation hat einen Fehler gemacht: sie hat in den Jahren ihres Kampfes den Beruf der Hausfrau nicht als Beruf angesehen. Sie stellte der Hausfrau die „berufstätigen" Frauen gegenüber, schuf eine Kluft, wo eigentlich keine war, denn: das werden alle Hausfrauen bestätigen, — Hausfrau sein ist genau so ein Beruf, wie jede andere Tätigkeit der Frau, nur daß sehr oft viel mehr wirkliches „Sichberufenfühlen" dahintersteckt, als bei den meisten anderen „Berufen", die wohl Beschäftigung, aber keine Berufung sind.

Wie konnte nur der törichte Irrtum entstehen, daß Hausfrau sein nicht gleichbedeutend ist mit „einem Beruf haben"? Ein junges Mädchen, das sich in einem Geschäft anstellen läßt, arbeitet für ihren Chef; sie gibt gegen einen bestimmten Lohn bestimmte Stunden ihrer Zeit her, um seinen Verdienst zu erhöhen. Tut sie ihre Pflicht und erfüllt sie seine Ansprüche, so wird ihr Lohn erhöht. Handelt sie pflichtwidrig, so wird sie entlassen; der Anstellungsvertrag ist null und nichtig. Sie muß es anderswo versuchen. Auf dem Standesamt wird der Vertrag geschlossen, der die Frau in ihren Beruf der Hausfrau führt. Auch sie bekommt einen Chef, für den sie arbeiten muß, nur mit dem Unterschiede, daß sie nicht nur arbeitet, um seinen Verdienst zu erhöhen, sondern um selber ihren gerechten Anteil an dem Verdienst zu haben. Das, was erspart wird, ist gemeinsamer Besitz, der Hausfrau wie ihres „Chefs". Abgesehen davon hat die Hausfrau als Entgelt für ihre Arbeit freie Wohnung, Beköstigung, Kleidung, — kurz den gesamten Lebensunterhalt in reicherem Maße, als die angestellte Frau. Sie ist natürlich demgemäß auch zu treuer Pflichterfüllung und guten Leistungen verpflichtet. Eine Hausfrau, die ihre Pflichten vernachlässigt, wird ihre Position verlieren, da die Zerrüttung der Ehe zur Scheidung führt. Auch sie muß dann anderswo versuchen, ob man nachlässige und faule Frauen brauchen kann.

Es hat viele Jahre gegeben, in denen die Arbeit der Hausfrau von der Berufsfrau über die Achsel angesehen wurde. Warum eigentlich? Ist es wirklich so viel wertvoller, sich an die Schreibmaschine zu setzen und die oft recht mangelhaften Geschäftsbriefe des Chefs zu tippen, — als etwa die Stiefel des eigenen Mannes zu putzen, für ihn die Stube aufzuwischen, für ihn das Essen zu kochen, seine Strümpfe zu stopfen, seine Knöpfe anzunähen, all die tausend Dinge zu tun, die der guten Hausfrau obliegen, als etwa hinter dem Ladentisch zu stehen und einer verwöhnten und unerzogenen Frau alle Stücke vorlegen zu müssen, die am Lager sind, um nachher nicht einmal etwas verkauft zu bekommen? Wo ist da die Berechtigung des Berufsstolzes? Und was die begehrte Selbständigkeit betrifft: Ist die Hausfrau, die sich ihre Arbeiten nach eigenem Ermessen einteilen kann, nicht unendlich viel selbständiger als die Angestellte, die genau das tun muß, was des Dienstes ewig gleichgestellte Uhr ihr vorschreibt? Die Hausfrau muß ihren Tag einteilen in Stunden der Arbeit und Stunden der Erholung, sie soll gar nicht ganz und gar in ihrer Hausfrauentätigkeit aufgehen, — das gerade ist das allerletzte, was der Mann sich wünscht. Sie soll vielmehr neben ihrer wirtschaftlichen Tätigkeit auch Zeit für sich haben, sowohl für ihre geistige Weiterentwickelung als auch für die Pflege ihres Körpers. Sie darf nicht, wenn der Mann aus dem Beruf nach Hause kommt, schlecht angezogen und schlecht frisiert am Tisch sitzen, — tut sie das, so darf sie sich nicht wundern, wenn er sehr bald den chic und hübsch angezogenen jungen Mädchen, die er in seinem Beruf trifft, den Vorzug gibt. Aber eine Frau, die etwas von ihren Pflichten versteht, wird auch genügend Zeit für sich behalten, so daß die Arbeit sie nicht unterdrückt und sie ganz und gar umwandelt, so daß von dem hübschen, frischen Mädel, das den Mann anlockte, bald nichts mehr übrig ist. Diese Klippe muß die kluge Hausfrau überwinden, genau wie die anderen Berufsfrauen die Klippe des Blaustrumpftums überwunden haben, das ihnen zunächst anhaftete und eine schier unübersteigliche Mauer zwischen ihnen und den Männern aufrichtete. Heute sind die Berufsfrauen in den Augen der Männer keine Blaustrümpfe mehr, sondern sie schätzen und lieben sie, wie einst das gehegte, junge Mädchen, das von Arbeits- und Berufskampf nichts wußte. Den gleichen Sieg müssen die Hausfrauen erringen; sie sollen nicht nur Hausmütterchen sein, sondern sie müssen ihrem Beruf der Hausfrau zur Anerkennung verhelfen, indem sie zeigen, daß er ihnen die Möglichkeit gibt, alle Kräfte ihres Wesens und der Persönlichkeit voll zu entfalten. Nur dann werden sie gleichwertig neben der Berufsfrau stehen.

Die ersten Uebergangshüte.

Sie sind die Pioniere der herannahenden Saison, die diesmal wirklich allen Erwartungen entsprechen, sie eigentlich noch übertreffen. Bei der immer größeren Vielseitigkeit der Mode sind die neuen Modelle schwer auf eine allgemein gültige Form zu bringen, nur eins scheinen sie alle gemeinsam zu haben: sie sind unendlich kleidsam. Den weiblichen Typ unterstreichen sie auf das Anmutigste, dem gaminhaften, übersteigert maskulinen verleihen sie neutralisierend eine liebenswürdig-damenhafte Note. Selbst der sportliche Laufhut wird durch Rosetten, Schlaufen, unregelmäßig fallende, weiche Ränder und die Art, wie er getragen wird, etwas weniger sachlich. Die Tendenz der einseitig herunterhängenden Garnitur erfordert den schrägen Sitz, den man mehr betont, indem man den Rand und Schleifengarnitur gegen die Wange drückt. Dadurch, daß sie die eine Augenbraue nahezu verdeckt und die andere hochgezogen scheint, bekommt das Gesicht einen kühl-erstaunten Ausdruck, der so gut die damenhafte Note verstärkt. An Farben stehen Schwarz und Grau im Vordergrunde des Interesses, jede Farbe für sich, aber auch sehr gern zusammen verarbeitet. Vom tiefsten Schwarzgrau begonnen, trägt man alle Schwebungen von Stahlgrau, Rauchgrau, Aschgrau und Taubengrau. Eine ebenso große Rolle spielt Grau für Handschuhe, Schirme und Handtaschen, zu schwarzen oder braunen Ensembles, und als Ergänzungsfarbe an der Toilette selbst. Das Material für den Vormittags- und den einfachen Nachmittagshut ist fast ausschließlich Filz mit feiner kurzer Decke. Für Garnituren hat man recht glückliche Ideen gehabt. Helle, inkrustierte Bänder, deren Enden manchmal als Schlaufen bis zur Schulter hinunterreichen, durchziehen den Kopf. Charakteristisch für die diesjährige Herbstmode ist auch der breite Rand, der den Nacken bedeckt. Diese mittelgroßen Schuten bleiben als Grundform auch für den Nachmittag bestehen, nur gibt es hier elegantere Spielarten in effektvollerem Material. Spiegelnder Seidensamt und ein zweiseitiger „Double-Velours" schaffen hier jenen scharmanten Huttyp, der ein wenig an Alt-Wien erinnert. Außerordentlich angezogen wirken diese Hüte in zwei Farben verarbeitet, wobei man in der Regel die Außenseite dunkel und die Innenseite hell nimmt und durch zuweilen von dem helleren Material strahlenförmig verlaufender Streifen in das dunklere Oberteil des Kopfes inkrustiert. Neben dieser eigentlichen Neuheit behauptet sich die Toque und der kleine Hut mit aufgeschlagener Krempe, bei denen man aber auch durchweg eine Konzession an die herrschende Moderichtung wahrnimmt in der einseitigen, weichen Schlaufengarnitur. Als Abendhut sieht man, allerdings nicht für die große Toilette, sondern das kleine Kleid, die eng um den Kopf drapierte Form aus schwarzem Atlas und andern glänzenden Seiden, in einer neuen kompliziert schlichten Weise gewickelt, die leise an slowakische Bauerntücher erinnert. Die Garnituren bilden wie hier seitlich hängende Zipfel aus demselben Material.

Warum bist du traurig?

(Nachdruck verboten.)

Klein-Lieschen ist ja so traurig, weil sich das Puppenkind ein Bein gebrochen hat und Lieschen doch dadurch große Sorgen hat.

Fritzl ist traurig, weil sein Bello nicht so will, wie er will; Bello ist sein Spielkamerad und hat aufs Wort zu gehorchen.

*

Die „höhere Tochter" ist traurig, weil heute der Heldentenor auf seinem täglichen Spaziergang ihr keinen Blick geschenkt hat; ist er doch unserem Mädel sein ganzer Schwarm!

*

Der Gymnasiast ist traurig, weil sein Fußballspiel heute mit einer Niederlage geendet hat.

*

Das junge Mädchen ist traurig, weil der Auserkorene nicht das Ideal der Eltern ist.

*

Der junge Mann ist traurig, weil er ein weites Herz hat und dadurch eben alle lieben muß.

*

Die junge Frau ist traurig, weil sich ihr Mann in der Ehe ganz anders entwickelt hat, als sie es in der Brautzeit und in den Flitterwochen von ihm erwarten durfte.

*

Der Ehemann ist traurig, weil er so viel Liebe nicht geben kann, wie von ihm erwartet wird; er fühlt sich gebunden und denkt wehmütig an sein Junggesellentum zurück.

*

Großmütterlein ist traurig, weil sie nicht mehr so kann wie in früheren Jahren und dadurch ihren Kindern und Kindeskindern eine Last ist.

*

Großvater ist traurig, weil er an das nahe Ende denkt und das Leben doch so wunderschön findet.

*

Und ich! Ich bin gar nicht traurig! Mir ist alles recht! Komme, was kommen mag! Ich kann es doch nicht ändern!

Isabella.

Die Modeberaterin.

Der neue Beruf für die Frau.

Von Georg Grabenhorst.

Kürzlich hörte ich von einem neuen Berufe für die Frau: Modeberatung für die Männer. Nicht wahr, der Beruf leuchtet sofort ein, es wird Ihnen nicht anders gehen wie mir: auch Sie haben im Laufe der Zeit sowieso die Erfahrung gemacht, daß nichts praktischer und natürlicher ist, als daß man sich seine Schlipse von seiner Frau zum Geburtstag schenken läßt, weil es keine sicherere Methode gibt, es ihr recht zu machen, und schließlich, für wen bindet man sich seinen Schlips um? Für seine Frau, für seine Freundin, meinetwegen auch für seine Schwiegermutter, aber für eine Frau eben auf alle Fälle. Ich kenne es nicht mehr anders, als daß meine Frau mit dem Schneider verhandelt und mir nichts weiter zu tun bleibt, als den Termin zur Anprobe nicht zu oft zu vergessen. Ich habe genug anderes zu verantworten, um mich auch noch um diese Dinge kümmern zu können, die in den Bereich der Frau gehören oder bequemerweise gehören sollten (habe ich mir nun einmal eingebildet), und es bereitet mir eine seltsame Art von Genugtuung, die Vorschläge meiner Frau mit einer gewissen Selbstverständlichkeit zu akzeptieren. Sie wird es unter keinen Umständen wagen, bei dieser Sachlage meine Garderobe zu bemängeln, und da ich gehört habe, daß das sonst ziemlich verbreitet sein soll unter den Ehefrauen, und mehr noch unter den Freundinnen (davon habe ich sogar selbst noch einige Begriffe im Gedächtnis behalten, glaube ich), so halte ich meine Situation für glücklich und empfehlenswert, und der neue Beruf für junge geschmackvolle Damen „Modeberatung für Herren" will mir äußerst zeitgemäß, praktisch und einträglich erscheinen. Jeder hat nicht eine so vortreffliche Frau wie ich, die nicht nur weiß, was ihr selber „steht", sondern auch, was „er" tragen darf und was er lieber nicht trägt. Ich fühle mich da bevorzugt und würde es darum um so mehr begrüßen, wenn dieser unverdiente Vorteil vor vielen meiner Geschlechtsgenossen dadurch wieder ausgeglichen würde, daß der neue Beruf für die Frau sich durchsetzte. Ich bin sicher, daß die Modeberatungsbüros alsbald überlaufen würden. Nicht nur Schauspieler, Sänger, Rechtsanwälte, Generaldirektoren und Minister würden sich als Interessenten einfinden, sondern ich glaube, daß man allgemein diese Büros über ihre spezifische Aufgabe hinaus als eine Chance begreifen wird, die Annäherung der Geschlechter fortzusetzen und aus einem vielfachen Gegenstande der Mißverständnisse eine Gelegenheit seelischer Harmonie und Genugtuung zu machen.

Der Enderfolg wird der folgende sein: die Modeberatungsbüros, durch und durch weiblich, ausgestattet mit dem ganzen schöpferischen Liebreiz, wie er nur aus weiblichem Genie hervorquellen kann, werden die verfallenen Missionen der Völkerbundsausschüsse übernehmen und spielend durchführen. Der feminine Zug in der Garderobe der Diplomaten wird Meinungsverschiedenheiten in der Abrüstungsfrage z. B. von vornherein ausschließen. Man wird in Genf eine internationale diplomatische Modenschau veranstalten und durch die Lorgnette Politik des Herzens machen. Die bedeutenden Verpflichtungen der Männer für ihre Garderobe werden ihnen nicht mehr erlauben, Dauerreden zu halten. Der allgemeinen Verschwisterung der Völker steht nichts mehr im Wege. Schiedsrichter in allen völkerrechtlichen Angelegenheiten ist die erfolgreichste Modeberaterin und Präsident des Völkerbundes der bestangezogene Modediplomat. Die Welt fängt wieder an, ein Paradies zu sein. Was meinen Sie?

Verjüngung durch Rohkost.

Eine Aufgabe für die Hausfrau.

(Nachdruck verboten.)

Verjüngung ist eines der Programme unserer Zeit, dem Alter ein Schnippchen zu schlagen, das Bestreben von Männlein und Weiblein. Man turnt, müllert, mensendieckt, läßt sich massieren, hungert, treibt und übertreibt Sport jeglicher Art, und hat doch nur selten Ausdauer und Einsicht genug, solche Methoden zweck- und regelmäßig durchzuführen.

Eine andere aber, von der neueren Medizin als eines der wirksamsten Regenerationsmittel erkannt, die Rohkost, kann ohne Zeitraubende Mühen jeder sich zunutze machen, und es ist in der warmen, obst- und gemüsereichen Jahreszeit vornehmliche Aufgabe der Hausfrau, genügend Rohkostgänge auf den Tisch zu bringen. Alle Blattsalate, Gurken, Tomaten, Rettiche, Radieschen und Mohrrüben, alle Obstsorten — kurz, was der Sommer bringt und in ungekochtem Zustand genossen werden kann, kommt dafür in Frage. Wird außerdem Milch gereicht, Haferflockenbrei, Maisgrütze, Reisflocken und ähnliches, hat man vom gesundheitlichen wie vom Geschmacksstandpunkt vortreffliche und dabei keineswegs kostspielige Mahlzeiten. Gründe genug also, sich mit der Rohkost anzufreunden, die überall, wo Enthaltung am Platz ist, lebhafteren Stoffwechsel und die Wegräumung der im Körper angesammelten Schlacken angestrebt werden, dringend zu empfehlen ist. Kindern wird sie, besonders ihres hohen Vitamingehalts wegen, heilsam. Auch nötigt sie zu gründlichem Kauen, wodurch die Absonderung der Verdauungssäfte gefördert, sowie Zähne und Zahnfleisch günstig beeinflußt werden.

Eine Uebertreibung des Rohkostgenusses wird natürlich da, wo nicht eine ausgesprochene Kur ärzlich verordnet ist, vermieden werden müssen. In den Sommermonaten aber, die Obst und Gemüse in reicher Fülle und verhältnismäßig billig auf den Markt bringen, dürfte keine um das Wohl der Ihren besorgte Hausfrau sich die nötige Ausnutzung dieser Verjüngungsquelle entgehen lassen.

A.-M. M.

Fruchtspeisen verschiedener Art.

Ein Mittagessen, bei dem es kein Fruchtgericht gibt, ist in dieser Jahreszeit überhaupt kein Mittagessen. Die Tischgäste sind nur zufrieden, wenn ihnen als Vor- oder Nachtisch etwas „Obstenes" geboten wird, in Form von Obstkaltschale oder Fruchtpuddings. Unter den Obstkaltschalen ist die Rhabarberkaltschale mit Recht äußerst beliebt, da sie einen angenehm säuerlichen Geschmack hat und daher besonders erfrischend wirkt. Man nimmt dazu ein Pfund Rhabarberstengel, die man schält, in kaltem Wasser wäscht, in Stückchen schneidet und mit eineinhalb Liter Wasser kochen läßt, bis sie weich sind. Dann rührt man den Saft durch ein Sieb und kocht ihn mit 300 Gramm Zucker, einer Zitronenschale, einem Stück Zimt und fünf Gewürznelken auf, worauf man 40 Gramm Kartoffelmehl in etwas kaltem Wasser verrührt und der Suppe beimengt. Diese Obstkaltschale wird kalt serviert mit kleinen Makronen, Zwieback oder auch zartgeröfteten Semmelbröckchen.

Eine ähnlich wohlschmeckende Kaltschale kann man auch aus Stachelbeeren bereiten. Man braucht dazu ein Pfund reife Stachelbeeren auf anderthalb Liter Wasser, kocht dieses mit der Schale von einer halben Zitrone, bis der Saft gewonnen ist; darauf seiht man die Suppe durch, setzt Zucker nach Geschmack zu, bindet die Suppe mit 40 Gramm Kartoffelmehl und kann zur Verbesserung des Geschmacks noch ein Glas Wein (Apfel-, Weiß- oder Rotwein) hinzutun.

Schwarze Johannisbeeren sind ebenfalls zur Kaltschale gut zu verwenden. Die Menge ist die gleiche wie bei Stachelbeeren; Zucker nach Geschmack. Auch hier wird die Kaltschale mit 40 Gramm Kartoffelmehl gebunden. Man sieht, daß die Zubereitungsweise bei allen Kaltschalen ungefähr die gleiche ist, so daß man nur einen ersten Versuch zu machen braucht, um gleich das ganze Gebiet zu beherrschen. Kann man die Kaltschalen auf Eis stellen, so erzielt man natürlich eine besonders erfrischende Speise; sonst muß man sich helfen, indem man die Kaltschale in einen irdenen Topf mit gutschließendem Deckel füllt und diesen dann in rinnendes Wasser stellt.

Blaubeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Holunderbeeren geben gleichermaßen köstlich schmeckende Kaltschalen. Besonders delikat ist eine Pflaumenkaltschale, zu der man rote oder blaue Pflaumen verwenden kann, die abgezogen und entsteint werden müssen. Nachdem sie mit Wasser weichgekocht sind, werden sie durch ein Sieb getrieben. Sonst die Zubereitungsweise die gleiche wie bei den anderen Obstkaltschalen. Hat man zufällig keine frischen Früchte zur Hand, so kann man sich mit einer Weinkaltschale helfen, zu der man eine halbe Flasche Rot- oder Weißwein braucht (auf eineinhalb Liter Wasser). Diese Kaltschale wird aber nicht aufgekocht, auch nicht mit Kartoffelmehl gebunden, sondern man mischt nur den Wein mit Wasser, Zucker und der Zitronenschale einige Stunden vor dem Anrichten und läßt es ziehen. Auch hierzu Makronen oder Zwieback.

Als Zuspeise zu Omelettes, Kartoffelpuffern, Armen Rittern und ähnlichem sind gezuckerte Johannisbeeren beliebt. Sie werden abgebeert und gut gewaschen. Darauf werden sie schichtweise mit Zucker in eine Kristallschale gelegt. Man rechnet auf ein Kilogramm Beeren ein halbes Pfund Zucker. Man muß vor dem Gebrauch einige Stunden stehen.

Auch die allbeliebte Rote Grütze, die mit kalter Milch oder Vanillensoße gegessen wird, soll hier nicht vergessen werden. Man nimmt 1 Kilogramm Johannisbeeren auf einen Liter Wasser (oder ein Pfund Sauerkirschen, ein Pfund Himbeeren, ein Pfund schwarze Johannisbeeren oder auch eine Mischung von all diesen Früchten), setzt die Beeren, nachdem man sie gewaschen und abgebeert oder entsteint hat, mit kaltem Wasser auf, kocht sie, bis der Saft gewonnen ist, seiht ihn durch und kocht ihn dann nochmals mit einem Pfund Zucker und einem Stückchen Vanille auf. Pro Liter Flüssigkeit muß man 60 Gramm Sagomehl rechnen, das man in etwas kaltem Wasser glatt rührt, worauf man es unter sorgfältigem Rühren der Grütze hinzutut. Man bringt sie nun zum Kochen, läßt sie eine Minute aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer rührt sie während des Abkühlens häufig, damit sie keine Haut bildet. Bevor sie dick wird, füllt man sie in Glasschalen und streut etwas Zucker darauf, um die Hautbildung an der Oberfläche zu verhindern.

Bei Roter Grütze von Kirschen gießt man den Saft natürlich nicht durch, da die entsteinten Kirschen in der Grütze bleiben müssen. Aus diesem Grunde empfiehlt es sich, falls man verschiedene Früchte mischt, die Kirschen erst dem Saft hinzuzutun, wenn der Saft der anderen Früchte bereits durch das Sieb getrieben wurde. Denn Rote Grütze mit eingestreuten Kirschen ist ein besonders leckeres Gericht. Für den Sonntagstisch kann man die Schale mit der Roten Grütze auch mit einer Schicht Schlagsahne, die mit geriebenem Schwarzbrot untermischt ist, belegen; man kann sicher sein, den Beifall seiner Tischgäste zu ernten.

Daß man solche Fruchtgrützen auch aus Rhabarber, grünen Stachelbeeren, Brombeeren und anderen Früchten bereiten kann, ist eine Selbstverständlichkeit. Selbst im Winter braucht man nicht darauf zu verzichten, da dann der eingemachte Saft sehr gut verwendet werden kann.

Ausbildung von Gymnastiklehrerinnen.

Staatliche Abschlußprüfungen für Gymnastiklehrerinnen — gleich welcher Systeme — gibt es bisher nicht. Wie berichtet, werden bei der Ausbildung der staatlich geprüften Turn- und Sportlehrerinnen in der Preußischen Hochschule für Leibesübungen in Spandau und verwandten Anstalten die Schülerinnen auch in Gymnastik unterrichtet und erhalten durch die Gesamtabschlußprüfung die Befähigung, im Rahmen des Gesamtturnunterrichtes Gymnastik mitzulehren. Ebenso können Lehrerinnen, die neben ihrer Lehramtsausbildung in einem Gymnastiksystem ausgebildet sind, zur Erteilung von Gymnastikunterricht in Lyzeen und anderen Mädchenschulen in besonders gelagerten Fällen verwandt werden, ohne daß sie damit eine staatliche Anerkennung für das Gymnastiksystem, in dem sie ausgebildet sind, erlangen.

„Das moderne Buch der weiblichen Berufe",

herausgegeben vom Verlag Wilhelm Köhler, Minden i. W., redigiert von Dr. Erich Janke, stellt einen praktischen Ratgeber für die Frauenwelt dar. Unter Mitarbeit namhafter Persönlichkeiten, die meist lehrend an großen deutschen Berufsschulen tätig sind, sowie anderer erfahrener Kenner und Kennerinnen der beruflichen Verhältnisse, ist hier ein Führer geschaffen, der allen jungen Mädchen, die vor der Berufswahl stehen, gleichviel welchen Ständen sie angehören, diese Wahl erleichtern will. Von über siebzig verschiedenen Erwerbsberufen des weiblichen Geschlechts, sowohl den akademischen und künstlerischen, als auch den kaufmännischen, handwerklichen und handfertigen, auch von allen Arten der Lehre und der Ausbildung im hauswirtschaftlichen Berufe sind die Wege, die Vorbedingungen, die Kosten, die Zukunftsaussichten usw. angeführt. Bilder dienen zur weiteren Erläuterung. Das Werk sei dringend allen empfohlen, die in der Berufsberatung tätig sind oder selber vor der Berufswahl stehen.

Florentine Gebhardt.

Für die Küche.

Fliegenpilze. Eine hübsche bunte Schüssel für den Abendtisch läßt sich aus lauter Fliegenpilzen herrichten. Der Boden der Schüssel, der den „Waldboden" darstellt, besteht aus Pfeffer oder Salz, vielleicht auch aus beidem. Die weißen Stiele der „Fliegenpilze" sind gekochte Eier, die auf dem Untergrund auf der Spitze stehen. Die roten „Hütchen" der Pilze sind Tomaten, die mitten durchgeschnitten und innen ein wenig ausgehöhlt sind. Die weißen Flecke auf den Hütchen schließlich bestehen aus kleinen Zwiebelstücken, die man über die halben Tomaten gestreut hat.

Haselnußplätzchen. 125 Gramm schaumig gerührte Butter, 125 Gramm Zucker und ein Ei werden eine halbe Stunde gerührt, 45 Gramm gestoßene Haselnüsse, sowie 150 Gramm Mehl daruntergemengt, der Teig einen halben Zentimeter dick ausgerollt, ausgestochen, über Nacht stehen gelassen, am anderen Tage mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und gelb gebacken.

Guß auf Apfelkuchen. Die eingezuckerten Schnitten werden in zerlassene Butter getaucht, auf den Teig gelegt, mit Zucker und Zimt überstreut, zwei Eier mit einem Eßlöffel voll zerlassener Butter, 125 Gramm Zucker, einem Kaffeelöffel voll Zimt und einer Handvoll kleingeschnittener Mandel- dick gerührt, über die Schnitten gerührt und gebacken.

Fruchtsalat. Frische Früchte, wie Apfelsinen, Aepfel, Birnen und Ananas werden in Scheiben geschnitten, mit gekochtem Zuckersirup übergossen, mit einigen eingemachten Früchten, etwa mit Pfirsichen, Nagebutten und dergleichen vermischt und mit Kirsch oder Maraschino parfümiert.

Reis mit Käse. Blanchierter Reis wird in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln gedünstet und dann nach und nach mit heißem Wasser dick eingekocht; eine Viertelstunde vor dem Anrichten mischt man eine Handvoll feingeriebenen, trockenen Schweizerkäse darunter und serviert das Gericht entweder zu Fisch oder auch als Vorspeise.

Frikassee von harten Eiern. Harte Eier werden geschält, mit dem Eierschneider zerteilt. Dann bereitet man eine weiße, dicke Soße von feinem Fett, Mehl und kräftiger Fleischbrühe, gibt in diese Soße die Eierscheiben, etwas abgekochte Spargelspitzen, Morcheln und Champignons; man läßt alles gut aufkochen; dann wird es serviert.

Apfelauflauf. Vier Eigelb, 65 Gramm Zucker und 65 Gramm Butter werden eine halbe Stunde gut gerührt, etwas Zimt, 350 Gramm Semmelbrösel, ein Suppenteller voll Apfelmus und der Schnee der Eier daruntergemengt, in eine Auflaufform gebracht und eine Stunde langsam gebacken.

Gefüllte Eier (kalt). Harte Eier werden geschält, der Länge nach halbiert, die Dotter herausgenommen und mit feinverwiegten Kräutern und Sardellen feingestoßen, durch ein Haarsieb getrieben, mit französischem Senf vermischt, in die Eierhälften eingefüllt und diese mit Kapern und Sardellen garniert.

Gefüllte Pastinaken. Die gefüllten Gemüse bilden bekanntlich eine recht beliebte Abwechslung auf dem täglichen Mittagstisch, wie gefüllte Gurken, gefüllte Tomaten, gefüllter Kohl. Die Pastinaken eignen sich ebenso gut zum Füllen. Man putzt die Rüben, schneidet das untere, dünne Ende ab und höhlt mit einem Kartoffelschäler die Rübe so tief wie möglich aus. Zur Füllung nimmt man gehacktes, rohes Fleisch, eventuell mit beliebigen Kochfleisch- oder Bratenresten gemischt, geweichte Semmel und Ei. Um die Füllung pikanter zu machen, gibt man etwas gehackte Sardellen und Kapern dazwischen. Die Masse muß gut verrührt sein, wird dann fest eingefüllt und die Rüben nebeneinander in einen Topf gelegt, mit kochendem Wasser übergossen, daß sie knapp bedeckt sind, und so langsam gedämpft, bis sie gar sind. Dann nimmt man die Pastinaken vorsichtig heraus, macht die Tunke etwas seimig, würzt sie mit Zitronensaft oder Kapern und gießt sie über die gefüllten Rüben. Da ziemlich viel Tunke vorhanden ist, gibt man am besten Kartoffelbrei dazu.

Die praktische Hausfrau.

Entfernung von Kaffeeflecken. Man betupft die Flecken mit Glyzerin und Wasser; auch eine Lösung aus Fleckenwasser mit Eigelb vermischt, beseitigt rasch und gut Kaffeeflecke. Keineswegs darf man länger warten; die Flecken müssen gleich entfernt werden.

Salz trockenzuhalten. Sehr oft kommt es vor, daß das Salz in den Salzstreuern feucht wird und dadurch natürlich seinen Zweck verfehlt. Um dieses zu verhindern, mische man unter das Salz einige Reiskörner, und der Schaden ist behoben.

Reinigung lackierter Fußböden. Es ist ein leichtes, diese sauber zu halten. Man fege sie mit Kaffeesatz aus; dann reibe man mit einem feuchten Lappen, den man mit einigen Tröpfchen Petroleum tränkt, tüchtig nach. Die lackierten Fußböden sind auf diese einfache Art schnell sauber und blank zu bekommen.

Vergilbte Wäsche, die durch langes Liegen gelb geworden ist, wird wieder weiß, wenn man dem letzten Spülwasser einen Eßlöffel voll reinen Spiritus und einen Eßlöffel voll Terpentinöl zufügt. Diese Lösung wird nicht ausgespült; man hängt die Wäsche gleichnach dem Waschen auf, und wiederholt das Verfahren bei der nächsten Wäsche, wenn die Stücke nicht beim ersten Male weiß geworden sind. Ein anderes Verfahren besteht im Waschen mit der üblichen Seifenlauge, der man ein wenig Pfeifenton zusetzt. Damit müssen die gelben Stellen eingerieben werden. Man läßt das Mittel einwirken, und spült die Wäsche wie üblich. — Im allgemeinen, wenn die Stücke nicht allzusehr vergilbt sind, hilft die Einwirkung der frischen Luft beim Trocknen, und die Rasenbleiche, die durch eine Schneebleiche ersetzt werden kann.

Wäsche. Um Neuanschaffungen zu vermeiden, ist es nur zu begreiflich daß jede gute Hausfrau ihren Wäschebestand mit der allergrößten Sorgfalt behandelt. Vor allem muß man sich darüber im klaren sein, daß zur Wäsche nur das allerbeste Material verwendet werden darf. Kernseife soll gut abgelagert sein, das Wasser soll weich sein; je weicher das Wasser, um so leichter wird die Wäsche sauber. Sehr oft ist das Leitungswasser zu kalkhaltig und erschwert dadurch den Waschprozeß. Setzt man dem Wasser Soda oder Borax zu, so wird es weich; am besten geschieht das schon beim Einweichen der Wäsche. Sehr wesentlich ist es, die frisch gewaschene Wäsche gut zu spülen; daß man die fertige Wäsche vor dem Wegräumen genau nachsieht und etwaige Schäden ausbessert, ist wohl selbstverständlich.

Verhütung des Anlaufen von Metallgegenständen. Man bereitet eine Flüssigkeit, bestehend aus Weingeist und Kollodium. Die vom Staub gründlich gereinigten Metallgegenstände reibt man dann mit dieser Flüssigkeit ab, und zwar trägt man die Flüssigkeit ganz gleichmäßig stark auf. So behandelte Gegenstände behalten jahrelang ihren Metallglanz.

Behandlung spröder Fingernägel. Man wasche die Hände mit lauwarmem Wasser und Mandelkleie, trockne sie gut ab und reibe hernach die Fingernägel mit etwas Lanolincreme ein. Die Creme selbst wird von der spröden Nagelmasse aufgenommen und macht sie dadurch nach und nach elastischer.

Freund der Kinderwelt.

Hummelgesang.

Von Wilhelm Müller-Rüdersdorf.

Im Samtkleid braun die Hummel,
Die macht ein toll Gebrummel.
Wie ein Gewitterrollen
Scheint es, wie böses Grollen.
Ist so, als ob 'ne Trommel
Hätt' mit die dicke Bommel,
Auf der sie immer rummelt,
Wenn durch die Wies' sie bummelt.
Doch nein, es ist ihr Singen,
Was dir ins Ohr tut dringen!
Auch singt sie nicht im Grimme;
Ist tief nur ihre Stimme.

Die schöne Jungfrau Mahulena.

Slowakisches Märchen.

Von Robert Michel.

Der König hatte einen Sohn, und er liebte ihn über alles. Einmal streifte der Prinz durch die vielen Zimmer des väterlichen Schlosses; da fand er in einem Winkel hinter dem Ofen ein wundervolles Mädchenbildnis. „Kann es denn wirklich auf der Welt eine so schöne Jungfrau geben?" fragte der Prinz voll Entzücken seinen Vater.

„Ei freilich," sagte der König. „Aber wo diese schöne Jungfrau zu finden ist, wissen wir nicht."

Der junge Prinz stand wie verzaubert vor dem Bild, und je länger er es anschaute, desto stärker wurde sein Wunsch, die schöne Jungfrau zu suchen. Der Vater wollte ihn aber nicht fortlassen. „Ich werde die Jungfrau von meinen treuen Dienern suchen lassen," sagte er. „Warum solltest du dich selbst bemühen, wenn du der Sohn des Königs bist."

Gleich rief er alle Höflinge und Räte vor sich. Er befahl ihnen, in aller Welt nach der Jungfrau zu forschen, die er ihnen auf dem Bilde zeigte.

Die Höflinge machten sich auf den Weg. Sie durchsuchten das ganze Königreich und auch alle Gaue über die Grenzen hinaus, hinter den höchsten Bergen. Aber nach einem Jahr kamen sie unverrichteter Dinge heim.

Der Aelteste unter ihnen trat vor den König und sprach: „Wir kommen so nicht zum Ziele. Die Schöne muß aber gefunden werden, denn unser Prinz vergeht vor Sehnsucht nach ihr. Höret also meinen Rat: Durch unsere Stadt kommen gar viele Menschen, und wenn wir nun alle Brunnen sperren und nur den Brunnen im königlichen Schloß offen lassen, muß jeder, ob fremd, ob heimisch, von hier das Wasser schöpfen. Zum Brunnen stellen wir eine Wache; die muß jeden, der trinken will, nach der Jungfrau ausforschen. So werden wir den Weg zu ihr wohl finden."

Dem König und seinen Räten gefiel der Vorschlag. Noch am selben Tage wurden alle Brunnen der Stadt verschüttet, nur der eine im Königsschloß blieb offen, und neben diesen Brunnen wurde eine Wache aufgestellt.

Zahllose Menschen kamen, Fremde und Einheimische. Jeder bekam Wasser. Jeder wurde nach der schönen Jungfrau gefragt, aber niemand kannte sie.

Einmal kam ein Wanderer des Weges; er war verstaubt und von der Sonne gebräunt. Als er um Wasser bat, mußte er der Wache Rede stehen: „Sage uns erst, ob dir diese Jungfrau bekannt ist, deren Bild du hier siehst."

„Ich bin gar weit in der Welt herumgekommen, habe vieles gesehen und auch von dieser Prinzessin wurde mir erzählt. Man nennt sie die schöne Jungfrau Mahulena. Den Weg zu ihr kenne ich nicht, aber vielleicht werde ich ihn finden, wenn ich ihn suche."

Man brachte den Wanderer vor den König, und ihm mußte er noch einmal sagen, was er von der Jungfrau wußte.

„Ist sie wirklich so schön wie dieses Bild hier?" fragte der König.

„Viel, viel schöner soll Mahulena sein."

Da bat der Prinz seinen Vater, ihn in die Welt ziehen zu lassen, um selbst Mahulena zu suchen, sonst müsse er sterben. Schweren Herzens fügte sich der alte König, aber er bat den Wanderer, den Jüngling zu begleiten.

„Das will ich gerne, wenn euer Sohn mir gelobt, immer das zu tun, was ich von ihm verlange."

Und der Prinz gab das Versprechen.

Der Wandersmann und der Prinz gingen schon lange Zeit. Ueber finstere Berge waren sie gekommen, über weite Ebenen, durch düstere Wälder und enge Talschluchten.

„Was sollen wir hier?" murrte der Prinz. „Hier werden wir Mahulena nicht finden."

„Erkletere den Baum, luge aus nach allen Richtungen und sage mir," was du siehst," befahl der Wanderer.

Der Prinz tat, wie ihm geheißen.

„Ich sehe Finsternis und weit, weit von hier ein Lichtlein schimmern."

„Merke dir die Richtung, wir müssen das Licht aufsuchen."

Der Prinz stieg vom Baume herunter und wies die Richtung. Es war so finster wie in einem Keller. Lange gingen sie durch dieses Dunkel, aber endlich leuchtete das Lichtlein nahe vor ihnen auf. Es kam aus dem Fenster einer einsamen Hütte. Die Tür war offen, so traten sie ein. Vor einem Tische saß ein weißhaariger Greis über ein großes Buch gebeugt. Er las und schrieb und achtete nicht der beiden.

„Gott zum Gruß," sagte der Prinz.

Der Alte gab keine Antwort.

„Dürfen wir hier nächtigen?" fragte der Prinz.

Der Alte schrieb, las und antwortete nicht.

„Legen wir uns nur ruhig in einen Winkel und stören wir ihn nicht," sagte der Wanderer, und sie taten es.

Der Prnz schlief sogleich ein. Der Wanderer wachte und schaute.

Um Mitternacht klopfte es ans Fenster. Der Alte erhob sich, öffnete und drei Raben flogen herein. Der Alte berührte sie mit seinen Händen, da fielen die Federgewänder von den Raben und drei Mädchen standen vor ihm.

„Wer sind die Gesellen dort in der Ecke?" fragte die eine.

„Wanderer sind sie. Laßt sie ruhen, sie sind müde."

„Wenn Sie uns aber belauschen?"

„Sie schlafen, und selbst wenn sie nicht schlafen, verstehen sie unsere Rede nicht. Darum erzähle, was du weißt."

Aber der Wanderer schlief nicht, und er verstand gar wohl ihre Rede, denn er war weise.

„Ein junger Prinz ist ausgegangen, die schöne Jungfrau Mahulena zu suchen," hörte der Wanderer die eine sagen.

„Er wird sie nicht finden," sagte die zweite, „wenn er die leichten Wege geht."

„Und wenn er sie findet," sagte die dritte, „so wird er sie nicht gewinnen, wenn er ihr Herz nicht rührt."

Die Uhr schlug eins, da verwandelten sich die drei Mädchen wieder in Raben und flogen davon. Der Alte aber schrieb, was er gehört hatte, in sein Buch ein.

Am frühen Morgen weckte der Wanderer den Prinzen. Sie dankten dem Greis, er achtete ihrer nicht, und sie gingen ihrer Wege.

Sie gingen und gingen, viele Tage, und die Nächte verbrachten sie in Herbergen oder im Freien, wie es sich gerade schickte. Sie kamen an vielen Zweigwegen vorüber, die der Prinz gerne gegangen wäre, denn sie waren breit und glatt und weich und links und rechts von Bäumen und Blumen eingesäumt und liebliche Mädchen boten lockende Früchte dar. Aber der Wanderer wehrte dem Prinzen, auf diesen Wegen zu gehen. Und war der darob auch unwillig, er mußte sich fügen, denn er hatte gelobt, zu gehorchen. Er mußte mühevolle, entbehrungsreiche Wege gehen, und eines Tages standen sie vor einem Schloß und in dem Schloß wohnte die schöne Jungfrau Mahulena.

Der Prinz war glücklich. Am liebsten wäre er gleich ins Schloß gegangen und geradenwegs zu der Jungfrau. Aber der Wanderer hielt ihn zurück. „Erst mußt du ruhen und dich erfrischen." Und so geschah es.

Am nächsten Tage sprach der Wanderer: „Nun kleide dich, wie es einem Königssohn geziemt, und begib dich ins Schloß. Man wird dich zu Mahulena führen. Senke die Augen zu Boden und wage es nicht, deinen Blick höher als bis zu ihren Knien zu erheben.

Der Prinz gehorchte; er wurde gar freundlich aufgenommen und freundlich entlassen: „Komm morgen wieder," sagte Mahulena.

Am anderen Tage sprach der Wanderer: „Geh ins Schloß, lasse dich zur Jungfrau Mahulena führen. Senke deine Blicke zu Boden und erhebe sie nicht höher als bis zum Gürtel, der Mahulenas Kleid umschließt." Und auch diesmal erlaubte ihm die Jungfrau, morgen wiederzukommen,

Am dritten Tage sagte der Wanderer: „Gehe zur Jungfrau Mahulena. Senke deine Blicke zu Boden, erhebe sie von ihren Füßen zu den Knien, von den Knien zu ihrem Gürtel, von dem Gürtel zu ihrem Antlitz."

Der Jüngling ging ins Schloß. Die Freude, heute der schönen Jungfrau ins Antlitz schauen zu dürfen, machte ihn erbeben. Er stand im goldenen Saal, den Blick zu Boden gesenkt. Er sah die kleinen Füße der schönen Jungfrau in den goldenen Schuhen, er sah die Knie unter dem dünnen Gewand, er sah den Gürtel aus Perlen und Edelsteinen, und langsam, langsam den Blick erhebend, sah er ihr Antlitz. Es war so schön, daß er vor ihr auf seine Knie niedersank. „Ich bin nicht wert, dein Gemahl zu sein, holdselige Jungfrau," sprach er leise.

Da hob sie ihn liebreich auf. „Du hast mein Herz gerührt, ich liebe dich, ich werde dir folgen."

Im Lande war die Freude groß, als die schöne Jungfrau Mahulena des Prinzen Gemahlin wurde. Er führte seine junge Frau heim zu seinem Vater, der ihn schon sehnsüchtig erwartete, und der Wanderer blieb bei ihnen as des Prinzen bester Freund.